Brownie de Frijol Negro



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite de coco: 1/2 Taza
Frijoles negros cocidos: 3 Tazas
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Manteca de maní: 1/2 Taza
Polvo de hornear: 1 cdita
Huevos: 4 Unidades
Azucar: 1 Taza
Cacao en Polvo: 1 Taza
Miel: 4 cdas
Sal de mar: 1/2 cdita

Praliné de maní

Azucar: 2 Tazas
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Mantequilla: 1 cda
Agua: 1/2 Taza
Maní Tostado: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Procesar los frijoles, los huevos y el aceite durante un minuto hasta lograr textura cremosa.
- Agregar el azúcar, el cacao, la vainilla, la leche, el polvo de hornear y la sal.
- Pasar la preparación anterior a un molde con papel *manteca* enmantecado y distribuir uniformemente.
- Calentar la *manteca* de *maní* y con una cuchara colocar pequeñas porciones por toda la superficie del brownie y con un *palillo* hacer espirales.
- Cocinar durante 30 minutos o hasta que al introducir un *palillo* salga limpio.
- Dejar enfriar por completo y cortar.
- Decorar cada pedazo de brownie con un trozo de *praliné*.

Praliné

- Colocar el *maní* sobre una bandeja con una lámina de silicona antiadherente
- Reservar.
- Preparar en una sartén un caramelo con el azúcar y el agua.

- Cuando el azúcar se disuelva cocinar hasta lograr un *color* caramelo rubio.
- Agregar el *jugo* de *limón* e inmediatamente vierta sobre el *maní* haciendo una capa delgada.
- Enfriar por completo y cortar en trozos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brownie-de-frijol-negro